

## Vini Bianchi

### Trentino-Alto Adige

#### Gewurztraminer D.O.C.

Cantina Roero - Cuneo 18,00/8,00 (0.37 l.)

#### Lagrein Rosè D.O.C.

Cantina Dorigati - Trento 16,00

#### Moscato Giallo

Cantina Kössler - Bolzano 15,00

### Friuli-Venezia Giulia

#### Ribolla gialla I.G.T. (Fermo)

Cantina del Lauro - Udine 15,00

#### Muller Thurgau I.G.T.

Cantine Roero - Cuneo 16,00

### Emilia Romagna

#### Pignoletto D.O.C

Cantina Montaia - Colli di Imola 15,00

#### Rebola Colli Riminesi

Cantina Santini - Rimini 16,00

#### Colibrì I.G.P.

Cantina Nespoli - Forlì 15,00

### Marche e Abruzzo

#### Verdicchio D.O.C.

Cantina Umani Ronchi - Castelli di Jesi  
15,00/8,00 (0.37 l.)

#### Passerina I.G.P. - BIO

Cantina Agriverde - Riseis - Chieti 18,00

#### Pecorino I.G.P. - BIO

Cantina Agriverde - Eikos - Chieti 18,00

## Campania

#### Greco di Tufo D.O.C.G.

Cantine de Falco - Avellino 18,00

### Sicilia - Sardegna

#### Vermentino Camminerà D.O.C.

Cantina Audarya - Cagliari 20,00

### Le Bolle

#### Prosecco Conegliano D.O.C. (Extra Dry)

Cantina Sopralerighe - Treviso 16,00

#### Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. (Millesimato)

Cantina Follador - Treviso 18,00

#### Franciacorta Brut

Curt del Lac - Lombardia 20,00

#### Franciacorta Satèn

Curt del Lac - Lombardia 25,00

#### Franciacorta Erbusco

Curt del Lac - Lombardia 30,00

### I Rossi

#### Sangiovese D.O.C.

Cantina Cantina Timi - Rubicone 10,00

### Coperto

2 euro



### Carpacci e Tartara

Tartara del giorno 15,00

Pesce spada al pepe rosa 15,00

Tonno allo zenzero 15,00

### Antipasti Freddi

Sardoncini e bottarga 10,00

Sgombro con cipolla caramellata 10,00

Jiulienne di seppia con verdure 12,00

Mazzancolle bufala e pomodorini 12,00

Salmon e philadelphia e cipollina 10,00

Tonno e pesce spada in porchetta 12,00

Antipasto di mare misto 20,00

### Antipasti Caldi

Polipo grigliato alla moda dello Chef 15,00

Cozze alla marinara 10,00

Melanzane con pesce spada

e scamorza gratinata 15,00

Trancetti di baccalà in panatura

croccante di patate 10,00

Vongole alla marinara 10,00

Ceci e calamaretti 10,00

### Antipasti Gratinati

Capasante gratinate 15,00

Canestrini al pane speziato 10,00

Cannelli con graté 10,00

Sardoncini al profumo di rosmarino

e aglio 10,00

Mazzancolle al pane speziato 15,00

Gratinato di pesce misto 25,00

Antipasti caldi 3 portare

(a discrezione dello chef) 24,00

Antipasti caldi 5 portare

(a discrezione dello chef) 30,00

Fantasia di antipasti freddi e caldi

(a discrezione dello chef) 35,00

### Primi piatti

Gnocchetti gamberi, burrata,

zucchine 12,00

Ravioli ripieni di bufala, polpa di riccio,

spinacino e funghi 15,00

Spaghetti alla chitarra allo scoglio 12,00

Passatelli pomodorini, basilico

e spada 15,00

Strozzapreti, pesto, calamari

e pomodorini 12,00

Paccheri all'astice 20,00

Maccheroni al torchio con canocchie 12,00

Tagliatelle al ragù di mare 12,00

Calamarata all'amatriciana di mare 12,00

Cannelloni con ricotta, pesce,

gratinati 15,00

Millefoglie al ragù di mare 12,00

Chitarra alla carbonara di mare 12,00

### Risotti

Riso Acquerello alla marinara 12,00

Riso Acquerello, gamberi

e squacquerone 15,00



**La griglia**

Pescato del giorno secondo peso (chiedere al personale di sala)	
Spiedini di gamberi e calamari 4 pz.	12,00
Spiedone di tranci misti	15,00
Grigliata mista	20,00

**Secondi piatti**

Fritto misto	12,00
Medaglione di tonno in tagliata	15,00
Branzino alla mediterranea	15,00
Mazzancolle avvolte nel lardo (3pz)	12,00
Treccia di pesce al pepe rosa	12,00

**I NOSTRI MENÙ****“Barchessa”**

Antipasti Freddi	
Spiedone con tranci di pesce vari con contorno di patate	
Sorbetto, acqua, digestivo della casa	
<b>30,00 (escluso vino e caffè)</b>	

**“Pescaccia”**

Antipasti freddi	
Spaghetti allo scoglio	
Spiedini e frittura di pesce	
Sorbetto, acqua, digestivo della casa	
<b>35,00 (escluso vino e caffè)</b>	

**“Abbuffata di antipasti”**

Antipasti freddi	
Antipasti caldi	
Antipasti gratinati	
Sorbetto, acqua, digestivo della casa	
<b>40,00 (escluso vino e caffè)</b>	

**“La Capannina”**

Carpacci misti	
Antipasti freddi	
Cannelloni con ricotta, pesce, gratinati	
Chitarra all'amatriciana di mare	
Grigliata e spiedini	
Fritto	
Sorbetto, acqua, digestivo della casa	
<b>40,00 (escluso vino e caffè)</b>	

**“Gustoso”**

Antipasti Freddi	
Antipasti Caldi	
Ravioli ripieni di Bufala, polpa di riccio, spinacino e funghi	
Strozzapreti, calamari, pomodorini, e pesto	
Pescato al forno	
Fritto e spiedini	
Sorbetto, acqua, digestivo della casa	
<b>45,00 (escluso vino e caffè)</b>	

Tutte le proposte di menù sono riferite ad un minimo di 2 persone.

I menù completi si contano in base ai coperti, al massimo se ne sottrae uno a tavolo (es. 6 coperti, si possono fare 5 menù completi).

Possibilità di menù personalizzati.

Si informa la gentile clientela che in questo esercizio si servono cibi freschi, congelati o surgelati.

Nei piatti possono essere presenti alimenti a base di lattosio, glutine, frutta secca.

**dal MARTEDÌ ai VENERDÌ****“Le Goloserie”****Piadine**

Piadina con porchetta di mare	5,00
Piadina con sardoncini e cipolla	5,00
Piadina con scamorza e pesce spada	5,00
Piadina con Burger di mare	5,00

**Burgers**

Burger di mare classico (Pane, Burger, Salsa, Insalata, cipolla)	4,00
Doppio Bruger classico (Pane, 2 Burger, Salsa, Insalata, cipolla, Formaggio)	6,00

**Pizza alla pala**

Margherita	5,00
Marinara rossa	5,00
Cacio e pepe	6,00
Bufala e gamberi, bianca	6,00

**Sfizi**

Patate fritte	4,00
Baccalà fritto	10,00

**I NOSTRI MENÙ DI CARNE****“Proposta 1”**

Antipasto	
1 primo	
1 secondo	
1 contorno	
<b>20,00</b>	

**“Proposta 2”**

Antipasto	
2 primi	
2 secondi	
2 contorni	
<b>28,00</b>	

Acqua e caffè inclusi  
Tutte le proposte di menù sono riferite ad un minimo di 2 persone.

**LA CARNE****Antipasti**

Salumi misti	10,00
Carpaccio della casa	10,00

**Primi**

Tortelli crema di grana e tartufo	12,00
Passatelli ai porcini e squacquerone	10,00
Lasagne alla romagnola	10,00
Strozzapreti al ragù	10,00

**Secondi**

Costarelle in salsa bbq	10,00
Spada di carne e verdure	12,00
Galletto alla diavola	10,00

**Controni**

Patate al forno	4,00
Verdure gratinate	4,00

**Dolci**

Dolci della casa	4,00
Dolci della casa misti	5,00
Sorbetto	2,00

**Bevande**

Acqua minerale	2,00
Bibite in lattina	2,50
Caffè	1,50
Caffè corretto	2,00
Amari	2,50
Grappe	3,00/5,00
Superalcolici	3,50/5,00

**Birre**

Birra alla spina piccola	2,50
Birra alla spina media	5,00
Moretti 55 cl	4,00
Gradisca	4,00
Becks	3,00
Heineken lattina	3,00
Ichnusa 20 cl	2,50
Menabrea 33 cl	3,00